

C H A M P A G N E
FOREST-MARIÉ

— À T R I G N Y —



MILLÉSIME 2006
PREMIER CRU

ASSEMBLAGE

50% Chardonay

50% Pinot Noir

Vendanges tardive début Octobre

Le temps est venu de découvrir cette édition limitée à 3800 exemplaires, hommage rendu à une vendange assez tardive caractérisée par une maturité idéale. Seules de vieilles vignes de terroirs premier cru ont donné leurs fruits pour permettre cet orchestration de chardonnay (50%) et de pinot noir (50%) émanant de cinq parcelles différentes : annonce d'une gamme d'arômes évocateurs de fruits et de miel. Un vin d'exception à déguster avec une viande blanche ou un poisson cuisiné.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Sa robe est joliment dorée, au nez s'entremêlent des arômes de fruits légèrement confits, de pâte de coing, de fruits secs et de miel. Une évocation de maturité, alors que le palais garde toute sa fraîcheur avec des notes d'agrumes, une attaque « allegro » et une finale « vivace ».

DOSAGE

3,4 g/L

Disponible en bouteilles.

